

**Final Report on  
Stakeholder Information Meetings  
for the  
Proposed Food Safety Program  
for Fish and Fish Products,  
and Possible Regulations  
under the  
Food Safety and Quality Act, 2001**

**Sessions held May 2005**

## **TABLE OF CONTENTS**

### **Executive Summary**

#### **I. Ongoing Policy Development and Stakeholder Feedback**

- A) The Way Forward
- B) Scope and Application of the Program and Regulations
- C) Licensing
- D) Requirements for Premises, Facilities and Equipment
- E) Requirements for Operation - Good Manufacturing Practices
- F) Requirements for Personnel - Food Handler Training
- G) Other Education, Training and Communication Opportunities
- H) Fish Products - Process Controls
- I) Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Programs
- J) Fish Product Standards, Labelling and Packaging
- K) Sampling and Testing Procedures
- L) Inspection and Audit
- M) Fees
- N) Implementation Schedule

## EXECUTIVE SUMMARY

The Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (OMAFRA), in collaboration with the Ministry of Natural Resources (MNR), invited stakeholders to participate in discussions regarding a proposed new food safety program for fish and fish products and possible regulations dealing with fish inspection under the Food Safety and Quality Act, 2001. Shortly thereafter OMAFRA invited stakeholders to participate in a series of seven information meetings regarding food safety for fish and fish products.

Over 550 stakeholders, including commercial fishers, fish farmers, fish and seafood wholesalers, provincial fish processors that are not inspected by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA), industry associations, retail industry representatives and special interest groups were invited to attend these meetings.

The meetings were held across the province in May at the locations shown below.

|                         |        |                   |        |
|-------------------------|--------|-------------------|--------|
| <b>Guelph</b>           | May 9  | <b>Sudbury*</b>   | May 17 |
| <b>Mississauga</b>      | May 10 | <b>Sudbury</b>    | May 17 |
| <b>London</b>           | May 11 | <b>Belleville</b> | May 18 |
| <b>Sault Ste. Marie</b> | May 16 |                   |        |

\*Meeting for French stakeholders

The meetings provided an opportunity for the fish industry and others to provide their input. Attendees were encouraged to ask questions and provide comments or suggestions for any of the issues, either verbally or through a written submission to OMAFRA.

Prior to the meetings, stakeholders were provided with a detailed discussion document giving an overview of the food safety challenges facing the fish industry, scenarios for potential food safety programs and regulations for fish and fish products, and background information relating to issues on which the ministry was seeking stakeholder feedback. These issues included: the scope of program application, licensing options, standards for premises, facilities and equipment, Good Manufacturing Practices, food handler training, education, process controls, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), product labelling, product sampling and testing, inspection, fees and implementation schedules. A feedback form was sent to all stakeholders to encourage their response. These documents were also posted on the OMAFRA website.

Ninety-one (91) people participated in the evening stakeholder meetings. Written responses and/or feedback forms were received from thirty-nine (39) individuals or associations.

Stakeholders expressed appreciation that government was actively seeking their input and valued the opportunity to clarify information with Ministry staff and discuss ongoing issues surrounding development of a food safety program for fish and fish products.

During these sessions, stakeholders identified a number of issues that deserve further consideration.

Stakeholders who attended the sessions felt that a program should be developed that combines non-regulatory elements for low risk activities, with regulations directed towards higher risk activities.

Most concerns were expressed around the cost to industry in money, resources and time that would be required to comply with any new program requirements. Operators from the fish industry believe that many small processors may be forced out of business by regulatory demands. The majority of stakeholders felt that any new program should be phased in and that they would require financial assistance to meet any new standards.

The majority of stakeholders believed that there should be an emphasis on industry education and training on existing and new food safety requirements. Support for education of industry participants was viewed as a means to develop appropriate Good Manufacturing Practices and facility standards. Licensing and inspection activities were considered by stakeholders to be of lesser importance in improving food safety compliance in the fish industry.

A number of respondents stated that HACCP should be voluntary. They believe that the investment required in implementing a HACCP program would result in little economic benefit unless it allowed an increase in market access, such as sales to large grocery store chains.

Stakeholders felt that a provincial food safety program for fish and fish products is a benefit to consumers in Ontario and should be paid for by taxpayers.

## **I. ONGOING POLICY DEVELOPMENT AND STAKEHOLDER FEEDBACK**

Ontario's food safety system provides Ontario consumers with one of the safest food supplies in the world. Maintaining the oversight of this system is the joint responsibility of the Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (OMAFRA) with its partners the Canadian Food Inspection Agency (CFIA), the Ontario Ministry of Natural Resources (MNR), the Ontario Ministry of Health and Long-Term Care (MOHLTC), Public Health Units, and industry.

An opportunity exists to assess non-regulatory and regulatory options for a modern, comprehensive food safety program for fish and fish products in Ontario. A proposed new food safety program and possible regulation under the Food Safety and Quality Act, 2001 (FSQA) will modernize the framework for the production of safe food by the province's fish industry. The goal of any proposed new program is to provide a food safety system that will protect public health as well as enhance the competitiveness of the Ontario fish industry. A strong food safety system will enhance consumer confidence and lead to increased market penetration and economic growth.

A proposed new food safety program and possible regulation is one part of the government's response to a changing food safety environment; changes in the types of foods we eat, food distribution patterns and pathogens have generated new risk factors within the food safety system. At the same time, advances in food safety science and technology have given us new tools to address these risks and to meet requirements for safe, quality food.

### **The Ministry of Natural Resources' Food Safety Program for Fish and Fish Products**

MNR has the responsibility under the existing Fish Inspection Act (Ontario) (FIA) to regulate the safety and quality of fish and fish products produced and sold only within the province. The MNR has enforced this Act on a complaints driven basis.

The MNR, in collaboration with OMAFRA, has been auditing non-federally registered fish processors to assess each operation's compliance against minimum standards based on the FIA and regulations. The fish processor audits provide valuable information to assist in developing and further enhancing Ontario's food safety system for fish.

### **A New Approach to Ontario's Food Safety System for Fish and Fish Products**

Transfer of legislative responsibility for food safety of fish and fish products from MNR to OMAFRA requires development of both new programming and/or regulations under the FSQA.

Because federal, provincial and municipal governments are all involved in the food safety system, it is important that any new program not duplicate existing food safety initiatives. Facilities not fitting the definition of a non-federally registered fish processor would continue to fall under the jurisdiction of either the federal Fish Inspection Act, (i.e.

CFIA registered processors and importers), or continue to be inspected at the retail level by Public Health Units under the Food Premises Regulation of the Health Protection and Promotion Act.

A science-based, risk-management food safety system is one of the most effective means of maintaining Ontario's safe food supply. The goal of such a system is to minimize threats to public health by identifying food safety risks along the food chain and implementing measures to prevent them. This approach has been adopted by OMAFRA for the new regulations for Meat – O. Reg. 31/05 under the FSQA. The same science-based, risk management approach would apply to fish.

### **Understanding the Challenges**

It is more important than ever for Ontario's food safety system to maintain its place among the best in the world – both in terms of protecting human health and ensuring market access for Ontario products. Recent developments, however, have highlighted some of the challenges that face Ontario's fish industry:

- In January 2004, Justice Roland J. Haines of the Superior Court of Justice was appointed to lead an independent review of Ontario's meat regulation and inspection system. His report was released in July 2004 and received extensive media coverage. Included in the report was a recommendation that the provincial government develop and implement a mandatory fish inspection program and regulations to license non-federally registered fish processing facilities under the FSQA. The report highlighted the need to ensure that all meat, poultry and fish sold in Ontario meets the same high standards of safety and quality. The government has committed to implementing the recommendations of Mr. Justice Haines.
- In 2002, OMAFRA surveyed non-federally registered fish processors and learned that a majority of the non-federally registered fish processors have only rudimentary food safety programs, and lack written documentation of these programs. The results of MNR's audits in 2004 and 2005 further support this, and suggest that inadequate facility and equipment design coupled with low implementation of process controls represent a potential risk to public health.
- Results of OMAFRA baseline studies and analysis of commercial fisheries data indicate that risks may be present in ready-to-eat smoked fish products, in farm-raised fish, and in commercially harvested fish.
- Extensive media coverage of perceived risks from chemicals in fish has resulted in an estimated 35 per cent drop in sales.
- Retailers are looking to suppliers for assurances of product quality.

### **Stakeholder Information Meetings**

Food safety along the food continuum is a high priority for the Ontario government. OMAFRA is committed to ensuring Ontario maintains a high quality, safe food supply.

However, this can only be done with the support of stakeholders – producers, processors, retailers and other industry members, as well as health and food safety professionals – and Aboriginal communities. The safety of fish and fish products is a shared responsibility among all levels of the supply chain. OMAFRA is committed to obtaining stakeholder and Aboriginal communities' input on issues surrounding food safety policy.

OMAFRA, in collaboration with MNR, invited stakeholders to participate in discussions regarding a proposed new food safety program for fish and fish products and possible regulations dealing with fish inspection under the FSQA (the discussion document and feedback form for the Proposed Food Safety Program for Fish and Fish Products are available on OMAFRA's website, [www.omafra.gov.on.ca](http://www.omafra.gov.on.ca)). Shortly thereafter OMAFRA invited stakeholders to participate in a series of seven information meetings regarding food safety for fish and fish products. The meetings provided an opportunity for stakeholders to provide the ministry with feedback on several key issues.

Discussions with stakeholders were organized by these issues:

- A) The Way Forward;
- B) Scope and Application of the Program and Regulations Licensing
- C) Requirements for Premises, Facilities and Equipment
- D) Requirements for Operation - Good Manufacturing Practices
- E) Requirements for Personnel - Food Handler Training
- F) Other Education, Training and Communication Opportunities
- G) Fish Products - Process Controls
- H) Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Programs
- I) Fish Product Standards, Labelling and Packaging
- J) Sampling and Testing Procedures
- K) Inspection and Audit
- L) Fees
- M) Implementation Schedule

A parallel series of information meetings to receive feedback and comments from Aboriginal people involved in the commercial fishing, fish farming, fish processing and affiliated businesses are underway.

The feedback obtained from stakeholders and Aboriginal communities will be used by the Ministry as part of the development of policy on a food safety program for fish and fish products.

#### **A) THE WAY FORWARD**

##### **Background**

Three scenarios with different balances of regulatory and non-regulatory components for controlling the potential risks associated with fish and fish products were presented to stakeholders for discussion.

The first scenario presented a non-regulatory food safety program that would focus on

providing information and extension services to industry to increase awareness and education, and promoting development and voluntary adoption of industry best practices through cooperative agreements and partnerships.

The second scenario presented a new regulatory food safety program, replacing the existing FIA (Fish Inspection Act), and incorporating licensing, inspection and mandatory food safety programs for all elements of the food fish continuum from boat-to-throat, (e.g. suppliers, transportation, on-farm, on-boat, processing, etc.).

The third scenario presented a combined approach incorporating both regulatory and non-regulatory elements as part of a comprehensive food safety program. Under this scenario, food safety of fish could be addressed for all individuals and businesses involved in the marketing and processing of fish for food, (e.g. suppliers, transport, on-farm, on-boat, processing); however, this would be accomplished through a combination of voluntary and mandatory programs across the food fish continuum. Specific initiatives and/or regulations would be directed to higher risk sectors using a science-based risk management system.

Stakeholders were asked to evaluate each of these scenarios against whether or not it would help Ontario's fish industry satisfy the concerns about the safety of Ontario's food fish supply.

#### **Stakeholder Feedback**

While feedback was provided in support of each of the three scenarios, the majority of stakeholders responded that a combination of non-regulatory and regulatory programs would best address the food safety issues facing Ontario's fish industry. Stakeholders acknowledged that such a scenario could allow regulatory initiatives to be directed towards higher risk activities, and could minimize regulatory burden on smaller, lower risk operations. While generally supportive of this combined approach, stakeholders expressed concern that high risk activities would need to be clearly defined for future discussions. Several stakeholders were concerned that a highly regulated system could destroy the province's fish industry if the costs to industry to meet the regulations exceed the food safety benefits to consumers based on the level of risk.

Many stakeholders indicated that the fish industry has a low level of trust in the government. Some stakeholders suggested that a committee should be established to provide industry representation while program decisions are being made, to ensure that industry and government continue to work together and that industry is kept informed of potential changes.

#### **Stakeholder Comments**

##### ***Scenario 1: A non-regulatory food safety program for fish and fish products***

*"Leave things the way they are now. The current regulations and processes address my food safety concerns."*

*"Voluntary food safety programs work best for this area."*

*"Awareness of issues and education, especially of consumers, would fix all concerns."*

*"It's a slippery slope. If you start regulating, we'll all be out of business."*

**Scenario 2: A new regulatory food safety program for fish and fish products**

*"We need a level playing field, a consistent approach for all segments of the food chain."*

*"Our greatest need [as commercial fishers] is to reassure consumers that Ontario fish are safe: 'We are licensed and inspected, so buy our product'. Public awareness and support is critical."*

**Scenario 3: A new combined non-regulatory and regulatory food safety program for fish and fish products**

*"Leaving things wide open [as in Scenario 1] is impractical. Scenario 3 is the only one that's got potential but we need a definition of risk. We can't handle additional fees in the fishing industry. There is a lack of trust in this industry for government."*

*"High risk product should be more highly regulated"*

*"Leaning towards combined approach but depends on application. Need to recognize risk. Need to be realistic."*

*"Balanced approach, allows range of program approaches depending on need and level of risk."*

**B) SCOPE OF APPLICATION OF THE PROGRAM AND REGULATIONS**

**Background**

A new food safety program for fish and fish products under the Food Safety and Quality Act, 2001 could apply to any person involved in the marketing and/or processing of fish for food. A new program would not duplicate existing food safety initiatives at the federal and municipal levels.

For the discussion, the definition of a non-federally registered fish processor was primarily based on the type of processing activities carried out and, secondarily, on the distribution of products. Stakeholders were asked to provide feedback on what activities they felt should be subject to any new program or regulation.

**Stakeholder Feedback**

Stakeholders commented that the actions of the weakest operator affect everyone. The majority of stakeholders would like to see consistent enforcement along the food chain to address potential regulatory gaps, for example, operations functioning without a fixed facility. Stakeholders would also like to see better co-ordination across levels of government to ensure importers, retailers and those facilities falling under a new OMAFRA program are held to comparable food safety standards.

Many stakeholders reserved comment as they felt that they needed the term "processor" to be more clearly defined, in addition to needing more information on what constitutes a high risk activity. Many participants felt they could not comment on whether other sectors outside of processing should be subject to the program until greater detail on proposed programs and/or regulations is developed.

#### **Stakeholder Comments**

*"Given the safety record of Ontario's fish industry relative to other meat and food sectors, it seems hard to justify a major initiative to improve safety in the fish business. The added costs inherent in any additional regulatory program will diminish rather than enhance the industry's competitiveness."*

*"If a regulation is deemed necessary to protect human health, the whole system would become a farce if everyone involved were not required to follow it."*

*"Program should require equal handling procedures for any facility or individual in the food chain within the domestic market."*

*"It is important to establish criteria for the definition of a processor. Persons selling fresh round fish through retail are not as much a risk as facilities that are filleting or smoking."*

#### **C) LICENSING**

##### **Background**

Options around a requirement for a licence to operate a fish processing facility were discussed. Regulatory options could be developed to prohibit the sale, transport, delivery and distribution of fish and fish products that do not meet certain requirements. All fish or fish products that are to be sold, transported, delivered or distributed for the ultimate purpose of food could be required to be processed in an inspected and/or licensed fish processing facility, unless it is processed or imported into Ontario in accordance with the Fish Inspection Act (Canada).

Stakeholders were asked to provide feedback on licensing requirements for fish food safety-related activities.

##### **Stakeholder Feedback**

Although many respondents felt that processors should be licensed, the majority of stakeholders felt this was the least important element in a food safety system. Licences were generally perceived by the participants as a regulatory burden that could add to the existing business costs. Many stakeholders commented that they are already licensed under a number of different Acts, and that a "food safety" licence would be another piece of paper to add to the pile.

### **Stakeholder Comments**

*"Having a licence does not make your fish product safe."*

*"We have lost customers who can only buy from licensed facilities. These head offices have rules about buying from licensed facilities. GMPs just don't cut it with them."*

*"Standards need to be linked to the licence. If you can't demonstrate you meet the standards, you can't get a licence."*

*"Licences are the least important. They are another piece of over-regulation. A fee we can't afford."*

*"As long as applied with common sense, i.e. cost and administration need to be reasonable, effective and efficient."*

### **D) REQUIREMENTS FOR PREMISES, FACILITIES AND EQUIPMENT**

#### **Background**

The discussion document outlined the possibility of specifying requirements for premises, facilities and equipment of fish processors as a means to minimize the contamination of fish and fish products. Minimum standards may also be specified across the food fish continuum, including on boat, on farm and in transport.

Stakeholders were asked to provide feedback on the implementation of standards, including phasing in of new standards, and standards for food safety activities throughout the food chain.

#### **Stakeholder Feedback**

Discussion in the meetings was divided over the importance of specifying facility standards. Concerns were expressed by stakeholders that mechanisms to achieve desired food safety endpoints should not be outlined in regulation, i.e. should be outcome-based versus prescriptive. Many respondents indicated that if licensing were to be mandatory, then the licence should be conditional upon meeting minimum standards. Industry respondents indicated that it would require adequate time, in the order of five years, to make facility upgrades.

A majority of stakeholders felt there should be some minimal standards for other sectors outside of processing, in particular for temperature during storage and transport. Again, stakeholders felt that the mechanism to achieve a desired temperature should not be prescribed in regulation to avoid unnecessary burdens and expenses on industry.

### **Stakeholder Comments**

*"Most [processors] are already there."*

*"Facility standards are the most important for the food safety aspect."*

*"Dictating physical facility standards runs contrary to the concept of outcome-based regulation. Dictating physical standards also inhibits or prevents the adoption of new and improved equipment and materials."*

*"We should focus on outcome-based initiatives. For example, a small operation can't afford separate doors for offal. It's too expensive."*

*"A balance must be struck so the 'business' side of the equation can be managed but still have standards to protect consumer."*

#### **E) REQUIREMENTS FOR OPERATION – GOOD MANUFACTURING PRACTICES**

##### **Background**

Discussion was based on the possibility of having regulations specifying programs and other operational requirements [e.g. Good Manufacturing Practices (GMPs) or Good Agricultural Practices (GAPs)] that must be followed to ensure the hygienic production of safe fish products within a fish facility, including written maintenance programs, sanitation programs and pest control programs.

Stakeholders were asked if GMPs should be mandatory for non-federally registered fish processors, and mandatory other Good Practices (GxPs) for sectors outside of processing.

##### **Stakeholder Feedback**

Many stakeholders felt that mandatory GMPs for processors are important to ensure food safety throughout the food chain. However, stakeholders were divided on the requirement to have written programs and supporting documentation. It was felt that documentation would be burdensome on small operations with few employees.

The majority of respondents did not think there should be mandatory GxPs for other fish sectors outside of processing, e.g. production, harvest, or transport.

##### **Stakeholder Comments**

*"GMPs are most important throughout the entire food chain."*

*"GMPs have a bad habit of becoming legislation. They put you in the position of being in a constant state of non-compliance."*

*"Small processors with few or no employees and one or two products should not require the same amount of documentation as larger scale processors."*

*"If I kept a record of what got washed and javexed and scrubbed at my facility for a week it would be as thick as a bible."*

*"Documentation is very superficial. Many companies just make up the document for the audit."*

*"Don't look to the feds as the best model. More paper work and documentation in small operations doesn't necessarily mean better."*

#### **F) REQUIREMENTS FOR PERSONNEL – FOOD HANDLER TRAINING**

##### **Background**

Discussion centred on training to ensure workers have the necessary knowledge, skills and tools to prevent contamination or deterioration of food.

Stakeholders were asked whether or not food handler training/certification be mandatory, and who should receive food handler training.

##### **Stakeholder Feedback**

The majority of stakeholders felt that food handler training of all employees, including management, was important, but that this training should be voluntary.

##### **Stakeholder Comments**

*"The biggest problem respecting food safety is turnover and training of employees. Government should set the standards for, fund and provide food handler programs."*

*"If you want to stay in the fish business long term this is essential."*

*"The employer has the vested interest. If he's not already using these practices he won't be in business long."*

#### **G) OTHER EDUCATION, TRAINING AND COMMUNICATION OPPORTUNITIES**

##### **Background**

Stakeholders were asked to discuss the importance of having all food fish industry employees educated and trained in relevant food safety practices, beyond basic food handler training.

Feedback was requested on the types of information industry would like developed in education and training programs.

##### **Stakeholder Feedback**

The majority of stakeholders agreed that education and training were the most important element in a new food safety program for fish and fish products. Industry felt that OMAF cannot begin regulating the industry without first providing education and training for operators on the new regulatory requirements.

Many respondents felt that the benefit of education and training would be cumulative because all program elements interrelate. Stakeholders suggested that focusing initial resources on industry education and training would provide time to develop and understand appropriate GMPs and facility standards. Participants felt this could in turn allow for better industry understanding of possible licensing and inspection

requirements, especially for higher risk activities. Other stakeholders were hesitant to suggest that any program should go beyond non-regulatory education and training initiatives.

#### **Stakeholder Comments**

*"Education and training would lead to better GMPs and facility standards. It would give us some time to build goodwill between OMAF and the fishing industry."*

*"Financial support for education and opportunities need to be readily accessible and course materials developed that can be shared."*

*"A lot of training could be done with pamphlets and correspondence. Travel costs are high and put a big strain on these small businesses."*

*"The biggest chunk of gain will come from educating consumers on how to cook and handle fish properly."*

#### **H) FISH PRODUCTS – PROCESS CONTROLS**

##### **Background**

Operators of fish processing facilities should ensure that processes used in the manufacturing, processing and preparation of fish products are designed and implemented to ensure that a safe fish product is produced. Control procedures should be implemented to prevent, eliminate or reduce hazards to an acceptable level. Some processes pose a higher food safety risk. The thermal processing of fish to produce canned fish products, and the smoking of fish products, can both pose a serious health risk when not performed properly (e.g. botulism, listeriosis).

Stakeholders were asked to provide feedback on submission of recipes and establishment of standards for ready-to-eat products.

##### **Stakeholder Feedback**

There was limited discussion on this topic at the meetings. The majority of written responses received in the feedback forms indicated preference for developing standards for canned and smoked fish products, although those processors involved in smoking fish felt that there should not be a smoked fish standard.

##### **Stakeholder Comments**

*"Trying to regulate recipes for smoked fish would eliminate many product types currently and traditionally enjoyed."*

*"I have smoked fish for 48 years without complaint. My smoked fish are gone within the hour of smoking. I do not vacuum pack."*

*"This should not be optional for processors who produce high risk products."*

#### **I) IMPLEMENTATION OF HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT)**

##### **Background**

HACCP is an internationally recognized, science-based, risk management system designed to detect potential problems or hazards and to implement control measures to reduce or eliminate the likelihood of their occurrence. In other words, HACCP programs focus on preventing problems rather than detecting failures by end product testing.

Stakeholders were requested to provide feedback on whether or not HACCP should be mandatory for provincial fish processors, and what the challenges to implementing HACCP are for the industry.

##### **Stakeholder Feedback**

There was limited discussion of HACCP during the information meetings. From the written responses, there was a general understanding of the principles of HACCP. The majority of stakeholders expressed their support for voluntary HACCP.

Some stakeholders see HACCP as a regulatory burden and there is some concern regarding the costs of implementing HACCP programs, particularly in smaller operations where time and resources are viewed as limited. There was some discussion as to whether consumers would understand the benefits of HACCP, and be willing to pay for the increased costs of production that would likely occur.

##### **Stakeholder Comments**

*"A substantial level of gross sales is required before [HACCP] can be financially justified."*

*"For a small fishing business, it would probably be the end of commercial fishing."*

*"We could phase-in for HACCP more quickly if we get help from the government."*

#### **J) FISH PRODUCT STANDARDS, LABELLING AND PACKAGING**

##### **Background**

To ensure consistency with federal regulations, and to provide additional consumer information, regulations may require that fish and fish products processed and/or sold in Ontario comply with specific compositional/quality standards.

Stakeholders were asked about their current labelling and packaging practices, and whether compositional/quality standards specific to Ontario fish products should be included in any new provincial fish regulations.

##### **Stakeholder Feedback**

There was limited discussion of this issue in the meetings and the feedback forms. Some concern was raised by stakeholders that labelling and packaging requirements could impose limitations on dock-side sales of fish by fisher-packers.

## **K) SAMPLING AND TESTING PROCEDURES**

### **Background**

The purpose of product sampling and testing programs is to ensure that fish and fish products processed at a facility do not contain residues of agricultural and environmental chemicals, veterinary drugs, or microorganisms in concentrations that may be harmful to human health. Potable water testing may also be included. Sampling and testing may also be used to ensure products adhere to specific fish product standards.

Stakeholders were asked whether sampling and testing procedures be a regulatory requirement.

### **Stakeholder Feedback**

There was limited discussion of this issue in the meetings and the feedback forms.

## **L) INSPECTION AND AUDIT**

### **Background**

Inspection services help maintain that food is stored, prepared, served and distributed in a manner consistent with required practices and limit the possibility of food being sold or distributed which is unfit for human consumption.

Stakeholders discussed whether all non-federally registered fish processors should be inspected, and what an appropriate minimum inspection frequency is.

### **Stakeholder Feedback**

While inspection was not ranked by participants as being as important as education and training, the majority of stakeholders indicated that provincial processors should be inspected, with an inspection frequency of once every 12 months. Many respondents indicated that higher risk processors should be inspected more frequently than lower risk, although many felt that compliance history should be considered when determining inspection frequency.

Many stakeholders expressed concerns that inspection could be used to unfairly remove a licence to operate. Industry felt that there should be clear and reasonable guidelines for the loss of a licence due to non-compliance with regulations.

### **Stakeholder Comments**

*"Inspection ties everything together."*

*"We don't have control over inspection. It should be the final piece because all the other activities would make inspection easier and more successful."*

*"I think it is more important for auditing often at the beginning [of an inspection program] until the auditor sees that the establishment is properly taken care of."*

*"Inspection frequency should be tied to compliance history, not category of processing."*

*"You shouldn't lose a license based on a single bad inspection or inspector. There should be a series of checks and balances."*

*"The facility in question should be given a reasonable time frame to correct any areas of inadequacy, provided public health is not at risk."*

#### **M) FEES**

##### **Background**

Stakeholder feedback was requested on issues relating to fees to industry for government activities relating a new food safety program for fish and fish products.

##### **Stakeholder Feedback**

The general consensus of participants at all meetings was that a new food safety program for fish and fish products would be a public benefit and as such should be funded by the government. Stakeholders frequently expressed the view that the industry is too small and profit margins too limited to cover additional costs for licensing and inspection. Stakeholders did not believe that fish buyers should be charged a licence fee.

##### **Stakeholder Comments**

*"Consumers won't pay more for safer food. If the costs to our industry get so high, the imports will take over."*

*"Ontario's fish industry is not large enough to support cost recovery for a substantial food safety program."*

*"We need to know what aspects would be licensed before we can discuss fees."*

*"Fees should be reasonable so that the 'small guy' can continue to operate and compete with the 'big guys'."*

*"There should not be a licence fee. This is just another government rip-off."*

*"There should be no licence fee. Other food sectors do not pay government officials for inspections, i.e. restaurants through Public Health."*

#### **N) IMPLEMENTATION SCHEDULE**

##### **Background**

The goal of any proposed new food safety program and possible regulations would be to provide a regulatory framework that will protect public health and safety, as well as enhance the competitiveness of the Ontario fish industry. Smaller businesses may require additional time and resources to comply with this framework.

Stakeholders were asked to provide feedback on what the major challenges in implementing requirements for any proposed new food safety program and possible regulations are, and whether phasing in of a new program should be considered

#### **Stakeholder Feedback**

The majority of stakeholders felt that any new program should be phased in as the major challenges to industry implementing a new program will be the cost and time commitment required of small businesses. Many stakeholders felt that they would require financial assistance to meet any new standards.

#### **Stakeholder Comments**

*"Timing is relative to business segment. The more impact on your business, the longer the implementation time."*

*"Any food safety program should be phased in."*

*"We need financial support for small processors to comply."*

*"The ministry of agriculture is providing \$25 million in transitional funds over 3 years for the meat processors to meet new requirements. We should be treated the same."*

**Rapport final des  
réunions d'information avec les intéressés  
concernant  
le programme de salubrité du poisson comestible  
et des produits du poisson proposé  
et règlement éventuel  
en vertu de la  
*Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments.***

**Réunions tenues en mai 2005**

## **TABLE DES MATIÈRES**

### **Sommaire**

#### **I. Élaboration d'une politique et observations des intéressés**

- A) La voie de l'avenir
- B) Portée de l'application du programme et du règlement
- C) Délivrance des permis
- D) Exigences visant les établissements, les installations et le matériel
- E) Exigences relatives aux activités - Bonnes pratiques de fabrication
- F) Exigences visant le personnel - Formation des préposés à la manutention des aliments
- G) Autres possibilités d'éducation, de formation et de communication
- H) Produits du poisson - Contrôles des procédés
- I) Mise en oeuvre des programmes HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques)
- J) Normes, étiquetage et emballage relatifs aux produits du poisson
- K) Méthodes de prélèvement et d'analyse des échantillons
- L) Inspection et vérification
- M) Droits
- N) Calendrier de mise en oeuvre

## SOMMAIRE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) a invité, en collaboration avec le ministère des Richesses naturelles (MRN), les parties intéressées à prendre part à une discussion portant sur le programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson proposé et règlement éventuel en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*. Peu après, le MAAARO a convié les intéressés à participer à une série de sept réunions d'information concernant la salubrité du poisson comestible et des produits du poisson.

Plus de 550 intéressés, dont des pêcheurs commerciaux, des pisciculteurs, des grossistes en poisson et fruits de mer, des transformateurs de poisson de la province ne faisant pas l'objet de vérification de la part de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), des associations industrielles, des représentants de l'industrie des aliments au détail, ainsi que des groupes d'intérêt spéciaux furent invités à ces réunions.

Les réunions ont eut lieu dans toute la province durant le mois de mai, selon l'horaire ci-dessous.

|                        |           |                   |           |
|------------------------|-----------|-------------------|-----------|
| <b>Guelph</b>          | Le 9 mai  | <b>Sudbury*</b>   | Le 17 mai |
| <b>Mississauga</b>     | Le 10 mai | <b>Sudbury</b>    | Le 17 mai |
| <b>London</b>          | Le 11 mai | <b>Belleville</b> | Le 18 mai |
| <b>Sault-Ste-Marie</b> | Le 16 mai |                   |           |

\*Réunion à l'intention des francophones

Lors de ces réunions, l'industrie du poisson et autres intéressés ont pu faire connaître leur point de vue. Les participants étaient encouragés à poser des questions et à faire part de leurs commentaires ou suggestions sur les enjeux abordés, verbalement ou par écrit en s'adressant au MAAARO.

Avant la tenue des réunions, on a communiqué aux intéressés un document de discussion détaillé offrant une vue d'ensemble des défis auxquels doit faire face l'industrie du poisson en matière de salubrité, des scénarios de programme de salubrité et de règlement éventuel pour le poisson comestible et les produits du poisson, ainsi que de l'information générale portant sur les enjeux faisant l'objet de ces réunions. Ces enjeux étaient les suivants : la portée de l'application de tout nouveau programme et règlement, l'octroi des permis, les exigences relatives aux locaux, aux installations et au matériel des transformateurs de poisson, les bonnes méthodes de production, la formation des préposés à la manutention des aliments, l'éducation, les contrôles des procédés, l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), l'étiquetage, les procédures d'échantillonnage, l'inspection, les droits exigés et le calendrier de mise en œuvre. Un questionnaire a été envoyé à tous les intéressés, les invitant à faire connaître leur point de vue. Ces documents sont également disponibles sur le site Web du MAAARO.

Quatre-vingt-onze (91) personnes ont participé aux réunions tenues en soirée. Trente-neuf (39) personnes ou associations ont fait part de leurs observations ou retourné un questionnaire.

Les intéressés se sont dits contents que le gouvernement s'intéresse à leur point de vue et ont apprécié cette occasion de clarifier certaines informations avec le personnel du ministère et d'aborder les questions touchant l'élaboration d'un programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson.

Les intéressés ont eu l'occasion, durant ces réunions, de cerner un certain nombre d'enjeux demandant une réflexion plus poussée.

Les participants étaient d'avis que le nouveau programme devrait combiner des éléments non réglementés pour les activités à risque peu élevé, avec une réglementation des activités présentant des risques.

Les plus grandes inquiétudes touchaient les dépenses qu'entraîneraient pour l'industrie le respect des nouvelles exigences en terme d'argent, de ressources et de temps. Les exploitants de l'industrie du poisson sont d'avis que les petits transformateurs risquent d'être acculés à la faillite par les exigences du règlement. Selon la majorité des intéressés, tout nouveau programme devrait être adopté graduellement et une aide financière sera nécessaire pour les aider à respecter les nouvelles normes.

Également selon la majorité, on devrait accorder une place prioritaire à l'éducation et à la formation relativement aux exigences, nouvelles et actuelles, en matière de salubrité des aliments. Parmi les moyens suggérés pour développer de bonnes méthodes de production et des normes dans les établissements, on a mis de l'avant le soutien à l'éducation. Les activités liées à l'octroi de permis et aux inspections étaient considérées comme moins importantes pour améliorer la conformité à la salubrité des aliments dans l'industrie du poisson.

Un certain nombre de répondants ont précisé que la participation au HACCP devrait être volontaire. Selon eux, l'investissement nécessaire pour mettre en œuvre un programme HACCP apporterait peu de retombées économiques à moins qu'il n'ouvre l'accès au marché, par exemple par des ventes aux grandes chaînes d'alimentation.

Selon les intéressés, un programme provincial de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson constitue un avantage pour les consommateurs de la province et devrait, par conséquent, être défrayé par les contribuables.

## **I. PROCESSUS D'ÉLABORATION D'UNE POLITIQUE ET RÉPONSE DES PARTIES INTÉRESSÉES**

Le système de salubrité des aliments de l'Ontario assure aux consommateurs de la province un approvisionnement en produits alimentaires qui est parmi les plus sûrs du monde. La tâche de maintenir l'excellence de ce système incombe au ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) et à ses partenaires, soit l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), le ministère des Richesses naturelles de l'Ontario (MRN), le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario (MSSLD), les bureaux de santé publique et l'industrie.

L'occasion se présente d'examiner des options non réglementaires et réglementaires pour la mise en place d'un programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson exhaustif, moderne en Ontario. Un nouveau programme de salubrité et un éventuel règlement pris en application de la *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments* moderniseront le cadre régissant la fabrication d'aliments salubres par l'industrie du poisson. Tout nouveau programme proposé vise à faire en sorte que le système de salubrité des aliments protège la santé du public et favorise la compétitivité de l'industrie du poisson de l'Ontario. Un système de salubrité des aliments solide augmentera la confiance des consommateurs et favorisera la pénétration du marché et la croissance économique.

Le nouveau programme de salubrité des aliments proposé et l'éventuel règlement font partie des actions enclenchées par le gouvernement face à l'évolution du contexte de la salubrité des aliments; les changements dans nos choix d'aliments, les modes de distribution des aliments ainsi que l'apparition de nouveaux agents pathogènes ont créé de nouveaux facteurs de risque dans le système de salubrité des aliments. Dans le même temps, les progrès des sciences et des techniques de la salubrité des aliments nous ont donné des outils nouveaux pour conjurer ces risques et remplir les conditions nécessaires pour fabriquer des aliments sûrs et de qualité.

### **Programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson du ministère des Richesses naturelles**

Le ministère des Richesses naturelles (MRN) a la responsabilité, en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson (LIP)*, de réglementer la salubrité et la qualité du poisson et des produits du poisson transformés et vendus dans la province. Le MRN a fait appliquer cette loi au cas par cas, selon les plaintes reçues.

En collaboration avec le MAAARO, le MRN a effectué une vérification des établissements de transformation du poisson non régis par le fédéral dans le but d'évaluer la conformité des entreprises aux normes minimales fondées sur la LIP et les règlements. Les vérifications des établissements de transformation du poisson ont dégagé des renseignements très utiles qui contribueront au renforcement et à l'amélioration du système de salubrité du poisson de l'Ontario.

## **Vers l'instauration d'une nouvelle approche à l'égard du système de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson de l'Ontario**

Le transfert de la responsabilité législative de la salubrité du poisson comestible et des produits du poisson du MRN au MAAARO exige l'élaboration d'un nouveau programme et/ou règlement en vertu de la *Loi sur la salubrité et la qualité des aliments (LSQA)*.

Comme les gouvernements fédéral, provincial et municipaux sont déjà impliqués dans le système de salubrité des aliments, il est important qu'un éventuel programme ne dédouble par les mesures existantes en matière de salubrité des aliments. Les installations ne correspondant pas à la définition d'un transformateur de poisson non inscrit au fédéral continueraient de relever de la *Loi du Canada sur l'inspection du poisson* (c.-à-d. les transformateurs et importateurs régis par l'ACIA), ou continueraient d'être inspectées au niveau du détail par les bureaux de santé publique en vertu des règlements régissant les services d'alimentation de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

L'adhésion à un système de salubrité des aliments fondé sur la science et la gestion des risques est l'une des stratégies les plus efficaces pour maintenir en Ontario un approvisionnement en aliments exempts de risques pour la santé. L'objet d'un tel système est de réduire au minimum les menaces envers la santé publique en repérant les risques pour la salubrité des aliments qui peuvent exister à chaque point de la filière de production et en faisant le nécessaire pour les prévenir. Le MAAARO a adopté cette approche pour la réglementation de la viande – Règlement 31/05 de l'Ontario pris en application de la LSQA. La même démarche fondée sur la science et la gestion des risques s'appliquerait au poisson.

### **Prendre la mesure des défis**

Il est plus que jamais important que le système de salubrité des aliments de l'Ontario conserve son rang parmi les meilleurs du monde – aussi bien pour protéger la santé humaine que pour préserver l'accès aux marchés des produits ontariens. Or, ces derniers temps, des événements ont mis en lumière certains des défis que l'industrie du poisson de l'Ontario doit relever.

- En janvier 2004, le juge Roland J. Haines de la Cour supérieure de justice a été chargé de diriger une enquête indépendante sur la réglementation et le système d'inspection des viandes de la province. Son rapport, paru en juillet 2004, a été largement répercuté dans les médias. Il recommandait au gouvernement provincial d'élaborer et de mettre en oeuvre un programme d'inspection obligatoire du poisson et un règlement d'application de la LSQA concernant l'octroi de permis aux installations de transformation du poisson non régis par le fédéral. Le rapport mettait en lumière la nécessité de veiller à ce que la viande, la volaille et le poisson commercialisés en Ontario respectent les mêmes normes élevées de salubrité et de qualité. Le gouvernement est déterminé à donner suite aux recommandations du juge Haines.
- En 2002, le MAAARO a effectué un sondage auprès des transformateurs de poisson non régis par le fédéral. Il a été établi que la majorité d'entre eux ont mis en œuvre des

programmes de salubrité des aliments rudimentaires et manquent de documentation écrite sur ces programmes. Les résultats des inspections menées par le MRS en 2004 et 2005 appuient ces constatations et suggèrent que les installations et le matériel inadéquats, conjugués au manque de contrôle des procédés, posent peut-être un risque pour la santé publique.

- Les études préliminaires et les analyses des données sur les pêches commerciales du MAAARO révèlent que les produits de poisson fumé prêts-à-servir, le poisson aquicole et le poisson commercialement récolté pourraient poser des risques.
- La couverture médiatique exhaustive des risques perçus des produits chimiques dans le poisson a entraîné une chute des ventes estimées à 35 p. 100.
- Les détaillants s'adressent aux fournisseurs pour obtenir l'assurance de la qualité des produits.

#### **Réunions d'information à l'intention des intéressés**

La salubrité des aliments le long du continuum est au premier rang des priorités pour le gouvernement de l'Ontario. Le MAAARO entend faire en sorte que l'Ontario conserve un approvisionnement en aliments sains de très grande qualité. Toutefois, la réalisation de cet objectif n'est possible qu'avec l'aide de nos autres partenaires – producteurs, transformateurs, détaillants et autres membres de l'industrie et professionnels de la salubrité des aliments et de la santé publique –, ainsi que des communautés autochtones. La salubrité du poisson et des produits du poisson est une responsabilité que tous les niveaux de la filière de production doivent partager. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario attache une grande importance aux avis des parties intéressées et des communautés autochtones sur les questions relatives à la politique de salubrité des aliments.

Le MAAARO, en collaboration avec le MRN, a invité les parties intéressées à participer aux réunions sur le programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson proposé et règlement éventuel pris en regard de la LSQA (le document de discussion et le formulaire de réponse préparés sur ce sujet sont disponibles sur le site Web du MAAARO, au [www.omafra.gov.on.ca](http://www.omafra.gov.on.ca)). Peu après, il a organisé une série de sept réunions d'information sur la salubrité du poisson comestible et des produits du poisson. Ces réunions ont permis aux parties intéressées de faire part au ministère de leurs observations sur plusieurs questions clés.

Les réunions ont porté sur les questions suivantes :

- A) La voie de l'avenir
- B) Portée de l'application de tout nouveau programme et règlement sur l'octroi des permis
- C) Délivrance de permis
- D) Exigences relatives aux locaux, aux installations et au matériel
- E) Exigences relatives à l'exploitation des installations – Bonnes pratiques de production

- F) Exigences relatives au personnel – Formation des préposés à la manutention des aliments
- G) Autres programmes d'éducation, de formation et de communication
- H) Produits du poisson – Contrôle des procédés
- I) Mise en œuvre de programmes de salubrité des aliments fondés sur les principes HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques)
- J) Normes, étiquetage et emballage relatifs aux produits du poisson
- K) Méthodes de prélèvement et d'analyse des échantillons
- L) Inspection et vérification
- M) Droits exigés
- N) Calendrier de mise en œuvre

En parallèle se déroule actuellement une série de réunions d'information destinées à recueillir le point de vue et les commentaires des peuples autochtones touchés par la pêche commerciale, la pisciculture, la transformation du poisson et autres commerces affiliés.

Les commentaires des intéressés et des communautés autochtones seront incorporés au processus d'élaboration de la politique de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson.

#### **A) LA VOIE DE L'AVENIR**

##### **Contexte**

Trois scénarios, chacun comportant une répartition différente d'éléments réglementaires et non réglementaires, pour maîtriser les risques potentiels associés à l'industrie du poisson et des produits du poisson, ont été présentés aux intéressés.

Le premier scénario présente un programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson non réglementaire prévoyant la prestation de renseignements et de services exhaustifs visant à accroître la sensibilisation et l'éducation dans l'industrie et l'élaboration de pratiques exemplaires au moyen d'accords de coopération et de partenariats.

Le deuxième scénario présente un nouveau programme de salubrité réglementaire, remplaçant la LIP actuelle (*Loi sur l'inspection du poisson*), incorporant l'octroi de permis, l'inspection et les programmes obligatoires de salubrité des aliments pour tous les éléments du continuum du poisson comestible, du bateau à la fourchette (p. ex. les fournisseurs, le transport, à la ferme, sur le bateau, à l'usine de transformation, etc.).

Le troisième scénario présente une approche mixte intégrant des éléments réglementaires et non réglementaires dans le cadre d'un programme de salubrité du poisson comestible exhaustif. Selon ce scénario, la salubrité du poisson incomberait aux particuliers et aux entreprises engagés dans la commercialisation et la transformation du poisson comestible (p. ex. les fournisseurs, le transport, sur le bateau, à la ferme, à l'usine de transformation) et ce, par la combinaison de programmes volontaires et obligatoires le long du continuum du poisson comestible.

On établirait des initiatives et/ou règlements particuliers pour les secteurs à plus haut risque à l'aide d'un système de gestion des risques fondé sur la science.

On a demandé aux parties intéressées d'évaluer chacun de ces scénarios en vue de déterminer s'ils contribueraient à aider l'industrie du poisson en Ontario à satisfaire les critères de salubrité de l'approvisionnement en poisson en Ontario.

### **Points de vue des intéressés**

Bien que chacun de ces scénarios ait reçu une certaine mesure de soutien, la majorité des intéressés était d'avis qu'une combinaison de programmes réglementaires et non réglementaires constituerait la meilleure solution. Les intéressés ont précisé qu'un tel scénario prévoirait des mesures réglementaires pour les activités à risque, tout en minimisant le fardeau réglementaire pour les entreprises de petite taille présentant peu de risque. Tout en soutenant de façon générale une telle approche mixte, les intéressés ont précisé qu'il serait nécessaire de définir clairement en quoi consistent les activités à risque avant de poursuivre le débat. Certains intéressés ont dit craindre qu'un système très réglementé ne détruise l'industrie du poisson dans la province, si le coût associé à la réglementation dépasse les bénéfices pour les consommateurs, compte tenu du niveau de risque.

De nombreux intéressés ont signalé que l'industrie du poisson n'a que peu confiance au gouvernement. Un certain nombre de participants ont suggéré qu'un comité soit créé pour représenter l'industrie pendant le processus de décision, afin que l'industrie et le gouvernement continuent à collaborer et que l'industrie soit tenue au courant des changements éventuels.

### **Observations des intéressés**

#### **Scénario 1 : Un programme non réglementé pour la salubrité du poisson comestible et des produits du poisson**

*« Laissez les choses comme elles sont. Les règlements et les procédures actuelles suffisent à mon avis à assurer la salubrité des aliments. »*

*« Les programmes de salubrité volontaires sont ce qui fonctionne le mieux dans ce domaine. »*

*« La sensibilisation aux enjeux et l'éducation, des consommateurs en particulier, suffirait à régler ces questions. »*

*« C'est une pente dangereuse. Si vous commencez à mettre des règlements, on va tous faire faillite. »*

#### **Scénario 2 : Un nouveau programme réglementaire pour le poisson comestible et les produits du poisson**

*« Il faut des règles du jeu claires, une approche uniforme pour tous les segments de la chaîne alimentaire. »*

« Notre besoin le plus important [en tant que pêcheurs commerciaux] est de rassurer les consommateurs quant à la salubrité du poisson en Ontario : 'Nous avons un permis et nous sommes inspectés, alors vous pouvez acheter notre produit'. La sensibilisation du public et son soutien sont essentiels. »

**Scénario 3 : Un nouveau programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson mixte réglementaire et non réglementaire**

« Il ne serait pas réaliste de laisser les choses sans aucune contrainte [comme dans le premier scénario]. Le scénario 3 est le seul qui ait du sens, mais il faut donner une définition du risque. L'industrie du poisson ne peut pas assumer de frais additionnels. Notre industrie manque de confiance dans le gouvernement. »

« Les produits présentant un risque élevé devraient être réglementés davantage. »

« Je pencherais vers une approche mixte, mais ça dépend de la mise en œuvre. Elle doit tenir compte du risque. Être réaliste. »

« Une approche équilibrée, permettant une gamme d'approches en fonction du besoin et du niveau de risque. »

**B) PORTÉE DE L'APPLICATION DU PROGRAMME ET DU RÈGLEMENT**

**Contexte**

Un nouveau programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson adopté en vertu de la *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments* pourrait s'appliquer à toutes les personnes engagées dans la commercialisation et/ou la transformation du poisson comestible. Ce nouveau programme ne devrait pas recouper les initiatives actuelles axées sur la salubrité des aliments adoptées par les administrations fédérale et municipales.

Lors du débat, la définition de transformateur de poisson non régi par le fédéral se fondait d'abord sur le type d'activités de transformation effectuées, et ensuite sur la distribution des produits. On a demandé aux intéressés de préciser quelles activités devraient, selon eux, être touchées par le nouveau programme ou règlement.

**Points de vue des intéressés**

Les participants ont rapporté que les actions des exploitants les moins scrupuleux ont un effet néfaste sur tout le monde. La majorité des participants aimeraient que la loi soit appliquée de façon uniforme tout le long de la chaîne de façon à corriger les failles potentielles, par exemple, dans le cas des exploitants fonctionnant sans locaux fixes. Les intéressés aimeraient également qu'il y ait une meilleure coordination entre les différents paliers de gouvernement, de sorte que les importateurs, les détaillants et les installations relevant du nouveau programme du MAAARO respectent des normes comparables en matière de salubrité.

De nombreux participants ont gardé leurs commentaires pour plus tard, en attendant d'obtenir une définition plus claire du terme « transformateur » et davantage d'information sur ce qui constitue une activité à risque élevé. De nombreux participants ne se sentaient pas en mesure de décider si des secteurs autres que la transformation devraient être touchés par le programme jusqu'à ce qu'ils disposent de plus de détails sur le programme ou le règlement proposé.

### **Observations des intéressés**

*« Étant donné la réputation de salubrité de l'industrie du poisson en Ontario relativement à d'autres secteurs, comme la viande et les aliments, une initiative majeure pour améliorer la salubrité du poisson comestible semble difficile à justifier. Le coût additionnel de tout programme réglementaire additionnel diminuerait, plutôt que d'accroître, la capacité concurrentielle de l'industrie. »*

*« Si une réglementation est jugée nécessaire pour protéger la santé, le système en entier deviendra une farce si toutes les personnes impliquées ne sont pas tenues de la respecter. »*

*« Le programme devrait imposer les mêmes procédures de manutention dans toutes les installations et pour toutes les personnes impliquées dans la chaîne alimentaire au sein du marché canadien. »*

*« Il faut établir les critères permettant de définir un transformateur. Les personnes qui vendent du poisson frais entier au détail présentent moins de risques que les installations qui font des filets ou qui fument le poisson. »*

### **C) DÉLIVRANCE DE PERMIS**

#### **Contexte**

Diverses options ont été examinées quant aux exigences relatives à l'obtention d'un permis d'exploitation d'une installation de transformation du poisson. On pourrait élaborer un règlement visant à interdire la vente, le transport, la livraison et la distribution du poisson et des produits du poisson qui ne respectent pas certains critères. On pourrait, par exemple, exiger que le poisson et les produits du poisson devant être vendus, transportés, livrés ou distribués à des fins alimentaires soient transformés dans un établissement de transformation du poisson inspecté et/ou autorisé, à moins d'être transformés ou importés en Ontario conformément à la *Loi du Canada sur l'inspection du poisson*.

Les participants ont été invités à faire des commentaires sur les exigences relatives à la délivrance de permis liés aux activités mettant en jeu la salubrité du poisson comestible.

#### **Points de vue des intéressés**

Bien que, d'une part, de nombreux participants se soient dit d'avis que les transformateurs devraient avoir un permis, la majorité d'entre eux croyaient que c'était

là le moins important des différents éléments d'un programme de salubrité des aliments. De façon générale, les permis sont perçus par les participants comme un fardeau réglementaire susceptible d'ajouter aux coûts déjà défrayés par l'industrie. De nombreux participants ont fait observer qu'ils possédaient déjà des permis en vertu de différentes lois, et qu'un permis lié à la salubrité des aliments ne serait rien d'autre qu'un papier de plus à mettre sur la pile.

### **Observations des intéressés**

*« Le seul fait d'avoir un permis ne rend pas un produit plus sûr. »*

*« Nous avons perdu des clients qui ne sont autorisés à acheter qu'auprès des installations détenant un permis. Les directives viennent de leur siège social. Le fait d'invoquer les bonnes pratiques de production ne suffit pas à les satisfaire. »*

*« Les normes doivent être rattachées à un permis. Si vous ne pouvez pas démontrer que vous respectez les normes, vous ne pouvez pas avoir de permis. »*

*« Ce ne sont pas les permis qui sont le plus important. Ce n'est qu'un autre exemple de sur-réglementation. Une dépense de trop. »*

*« En autant que c'est appliqué d'après le bon sens, c'est-à-dire que les coûts et l'administration doivent être raisonnables et efficaces. »*

### **D) EXIGENCES VISANT LES ÉTABLISSEMENTS, LES INSTALLATIONS ET LE MATÉRIEL**

#### **Contexte**

Le document de discussion décrit la possibilité d'établir des exigences visant les établissements, les installations et le matériel des transformateurs de poisson afin de minimiser la possibilité de contamination du poisson et des produits du poisson. Il serait également possible d'imposer des normes minimales tout au long du continuum, de façon à inclure les activités sur le bateau, à la ferme et durant le transport.

On a demandé aux intéressés de faire des commentaires sur l'adoption de normes, y compris l'introduction graduelle de nouvelles normes ainsi que de normes touchant les activités de la chaîne alimentaire dans lesquelles la salubrité pourrait être en jeu.

#### **Points de vue des intéressés**

Le débat était divisé quant à l'importance de définir des normes touchant les installations. Les participants se sont dit d'avis que les mécanismes souhaitables pour assurer la salubrité souhaitée à différents points ne soient pas explicités dans la réglementation, c'est-à-dire que ces mécanismes devraient être en fonction des résultats visés, plutôt que normatifs. De nombreux participants ont fait observer que si l'obtention d'un permis est obligatoire, alors cette mesure devrait être liée au respect de normes minimales. Les intervenants de l'industrie ont indiqué qu'une certaine période de transition, de l'ordre de cinq ans, serait nécessaire pour apporter les mises à jour nécessaires dans les installations.

La majorité des participants se sont dit d'avis que des normes minimales devraient être imposées à des secteurs autres que la transformation, en particulier en ce qui a trait à la température lors de l'entreposage et du transport. Là encore, les intervenants croyaient que le mécanisme adopté pour assurer la température voulue ne devrait pas être précisé dans la réglementation afin d'éviter à l'industrie d'avoir à assumer un fardeau et des coûts excessifs.

#### **Observations des intéressés**

*« La plupart [des transformateurs] en sont déjà rendus là. »*

*« Les normes concernant les installations sont les plus importantes pour la salubrité des aliments. »*

*« Imposer des normes concernant les installations physiques est contraire au concept de la réglementation fondée sur les résultats. Le fait de dicter des normes physiques empêche aussi l'adoption d'équipement ou de matériel nouveau et amélioré. »*

*« Nous devrions nous concentrer sur les initiatives fondées sur les résultats. Par exemple, une petite installation n'a pas les moyens d'avoir des portes distinctes uniquement pour les issues. C'est simplement trop cher. »*

*« Il faut trouver un équilibre, pour que le côté 'affaires' de l'équation soit gérable, mais soit également doté de normes protégeant le consommateur. »*

#### **E) EXIGENCES RELATIVES À L'EXPLOITATION DES INSTALLATIONS – BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION**

##### **Contexte**

Le débat portait sur la possibilité d'adopter des règlements précisant les programmes et autres exigences opérationnelles (c.-à-d. les bonnes pratiques de production pour les secteurs autres que celui de la fabrication, p. ex. l'aquaculture) devant être suivis pour assurer la production hygiénique de produits du poisson sains dans un établissement de poisson, notamment des programmes documentés relativement à l'entretien, à l'assainissement et au contrôle des insectes et animaux nuisibles.

On a demandé aux intéressés si les bonnes pratiques de production devraient être obligatoires pour les transformateurs de poisson non régis par le fédéral ainsi que pour les secteurs autres que la transformation.

##### **Points de vue des intéressés**

De nombreux participants estiment qu'il est important d'imposer de bonnes pratiques de production afin d'assurer la salubrité des aliments sur toute la chaîne alimentaire. Ils étaient toutefois divisés quant à la nécessité de mettre ces pratiques par écrit dans le cadre d'un programme et de la documentation connexe. Les participants sont d'avis

que cela constituerait un fardeau pour les petites entreprises avec un nombre réduit d'employés.

La majorité des répondants ne voyaient pas la nécessité d'imposer de bonnes pratiques de production dans les secteurs autres que la transformation, c.-à-d. la production, la récolte ou le transport.

#### **Observations des intéressés**

*« Les bonnes pratiques de production sont l'élément le plus important dans toute la chaîne alimentaire. »*

*« Les bonnes pratiques de production ont la vilaine habitude de se transformer en législation. On se retrouve dans une position où on risque continuellement de contrevenir aux règlements. »*

*« Les petites entreprises avec peu ou pas d'employés et un ou deux produits ne devraient pas avoir à faire face à la même quantité de documentation que les transformateurs travaillant à grande échelle. »*

*« Si je gardais en note tout ce qui est lavé, javellisé et récuré dans mon installation durant une semaine, j'aurais ça d'épais de papier! »*

*« La documentation est très superficielle. Bien des compagnies ne préparent un document que pour la vérification. »*

*« N'attendez pas que les fédéraux servent de modèle. Une augmentation de la paperasserie et de la documentation dans les petites installations ne signifie pas que ce sera mieux. »*

#### **F) EXIGENCES RELATIVES AU PERSONNEL – FORMATION DES PRÉPOSÉS À LA MANUTENTION DES ALIMENTS**

##### **Contexte**

Le débat a porté sur la formation nécessaire pour assurer aux travailleurs les connaissances, les aptitudes et les outils nécessaires pour prévenir la contamination ou la détérioration des aliments.

On a demandé aux participants si la formation/la certification des préposés à la manutention des aliments devait être obligatoire, et qui devrait recevoir cette formation.

##### **Points de vue des intéressés**

La majorité des participants ont estimé que cette formation était importante pour tous les employés, y compris les membres de la direction, mais qu'elle devrait être volontaire.

### **Observations des intéressés**

*« Le plus gros problème concernant la sécurité alimentaire est le roulement et la formation du personnel. Le gouvernement devrait fixer les normes en matière de manutention des aliments, et financer et offrir des programmes de formation.*

*« C'est essentiel pour rester en affaires longtemps dans ce domaine. »*

*« L'employeur a un intérêt direct en la matière. S'il n'applique pas déjà ces pratiques, il ne sera pas en affaires longtemps. »*

### **G) AUTRES POSSIBILITÉS D'ÉDUCATION, DE FORMATION ET DE COMMUNICATION**

#### **Contexte**

On a demandé aux participants d'examiner l'importance de s'assurer que tous les employés de l'industrie du poisson comestible reçoivent, en plus d'une formation de base, une formation sur les pratiques de salubrité des aliments appropriés.

On a demandé aux participants quel genre d'information devrait être offerte dans le cadre des programmes d'éducation et de formation.

#### **Points de vue des intéressés**

La majorité des participants se sont dit d'avis que l'éducation et la formation étaient les éléments les plus importants d'un nouveau programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson. Les représentants de l'industrie ont fait observer que le MAAARO ne pouvait pas commencer à réglementer l'industrie sans offrir au préalable aux exploitants l'éducation et la formation relatives aux nouvelles exigences.

De nombreux participants ont dit que les avantages de l'éducation et de la formation seraient cumulatifs parce que tous les éléments du programme sont interreliés. Les participants ont suggéré que le fait de consacrer des ressources initialement à l'éducation et à la formation donnerait à l'industrie un certain temps pour mettre au point et comprendre les pratiques de production appropriées ainsi que les normes relatives aux installations. Selon eux, l'industrie serait ainsi mieux placée pour comprendre les exigences en matière de permis et d'inspection, surtout dans le cas des activités à risque élevé. D'autres participants hésitaient à suggérer qu'un programme devrait aller au-delà des programmes d'éducation et de formation non réglementaires.

### **Observations des intéressés**

*« L'éducation et la formation donneraient lieu à de meilleures pratiques de production et normes relatives aux installations. Ça donnerait un peu de temps pour établir une certaine cote d'estime entre le MAARO et l'industrie du poisson. »*

*« On doit pouvoir avoir facilement accès à l'aide financière pour l'éducation et d'autres possibilités et on devrait mettre au point du matériel de cours qu'on pourra partager. »*

*« Une bonne partie de la formation pourrait se faire par le biais de brochures et par correspondance. Les frais de déplacement sont élevés et sont un lourd fardeau pour les petites entreprises. »*

*« Le plus gros avantage sera l'occasion de montrer aux consommateurs la façon appropriée de manipuler et de faire cuire le poisson. »*

#### **H) PRODUITS DU POISSON – CONTRÔLE DES PROCÉDÉS**

##### **Contexte**

Les exploitants d'établissements de transformation du poisson doivent veiller à ce que les procédés utilisés dans la fabrication, la transformation et la préparation des produits du poisson soient mis au point et respectés de manière à garantir que les produits du poisson sont exempts de risques pour la santé. Des méthodes de contrôle des procédés doivent être mises en œuvre pour prévenir ou éliminer les dangers pour la salubrité, ou les réduire à un niveau acceptable. Certains procédés posent un risque plus élevé pour la salubrité des aliments. Le traitement thermique du poisson servant à la production de produits du poisson en conserve et le fumage du poisson peuvent poser un risque grave pour la santé s'ils ne sont pas effectués correctement (p.ex. botulisme, listériose).

On a demandé aux intéressés de donner leur opinion quant à la possibilité d'offrir des recettes et de fixer des normes pour les produits prêts-à-manger.

##### **Points de vue des intéressés**

Ce sujet n'a pas été abordé en profondeur durant les réunions. La majorité des réponses écrites qui nous sont parvenues indiquaient une certaine préférence pour l'établissement de normes pour les produits du poisson en conserve et fumé, bien que les transformateurs dont les activités comportent le fumage du poisson se sont dit d'avis qu'il ne devrait pas y avoir de normes pour le poisson fumé.

##### **Observations des intéressés**

*« Si on essaie de réglementer les recettes utilisant le poisson fumé, on risque d'éliminer de nombreuses sortes de produits qui existent depuis toujours et qui sont aimés. »*

*« Je fume du poisson depuis 48 ans et je n'ai jamais eu de plaintes. Mon poisson fumé sort dans l'heure qui suit le fumage. Je ne fais pas d'emballage sous vide. »*

*« Ça ne devrait pas être optionnel pour les transformateurs dont les produits présentent un niveau de risque élevé. »*

## **I) MISE EN ŒUVRE DE PROGRAMMES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS FONDÉS SUR LES PRINCIPES HACCP (ANALYSE DES RISQUES ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES)**

### **Contexte**

Le système HACCP, qui est reconnu à l'échelle internationale, est une démarche scientifique de gestion des risques. Son objet est de détecter les problèmes ou dangers pouvant se poser et d'effectuer les mesures de contrôle nécessaires pour réduire ou éliminer la probabilité que ces problèmes ou dangers se réalisent. En d'autres termes, les programmes HACCP sont davantage axés sur la prévention des problèmes que sur la détection des dysfonctionnements par des tests sur les produits finis.

On a demandé aux participants de dire si, selon eux, le programme HACCP devrait être obligatoire pour les transformateurs de poisson de la province, et quelles difficultés les établissements devraient surmonter pour implanter un programme HACCP.

### **Points de vue des intéressés**

La discussion à ce sujet a été limitée lors des séances d'information. D'après les réponses au questionnaire, les intéressés comprennent de façon générale les principes du programme HACCP. La majorité des répondants appuient la participation volontaire au programme HACCP.

Certains répondants voient ce programme comme un fardeau réglementaire. On a de plus soulevé la question du coût de la mise en œuvre de tels programmes, en particulier dans les établissements de petite taille, où le temps et les ressources sont perçus comme étant limités. On s'est également demandé si les consommateurs comprendraient les avantages des programmes HACCP et accepteraient de payer davantage pour compenser l'augmentation éventuelle des frais de production.

### **Observations des intéressés**

*« Il faut avoir un chiffre d'affaires brut pas mal élevé pour que [le programme HACCP] soit justifié. »*

*« Dans le cas d'une petite entreprise de pêche, ça signifierait probablement la fin de la pêche commerciale. »*

*« Nous pourrions adopter un programme HACCP plus rapidement si nous avions de l'aide du gouvernement. »*

## **J) NORMES, ÉTIQUETAGE ET EMBALLAGE RELATIFS AUX PRODUITS DU POISSON**

### **Contexte**

Pour assurer l'uniformité avec les règlements fédéraux et pour mieux renseigner les consommateurs, le règlement pourrait exiger que le poisson et les produits du poisson transformés et/ou commercialisés en Ontario soient conformes à des normes précises sur le plan de la composition et de la qualité.

On a demandé aux intéressés de décrire leurs pratiques actuelles en matière d'étiquetage et d'emballage. On leur a également demandé si certaines normes de composition/qualité spécifiques aux produits du poisson de l'Ontario devraient être incluses dans un nouveau règlement provincial sur le poisson.

#### **Points de vue des intéressés**

Ce sujet n'a que peu été abordé dans les réunions ainsi que les réponses au questionnaire. Certains répondants s'inquiétaient de ce que l'imposition de normes en matière d'étiquetage et d'emballage ne limite les ventes de poisson sur le quai par les emballeurs de poisson.

#### **K) MÉTHODES DE PRÉLÈVEMENT ET D'ANALYSE DES ÉCHANTILLONS**

##### **Contexte**

Les méthodes de prélèvement et d'analyse des échantillons visent à garantir que le poisson et les produits du poisson transformés dans un établissement ne renferment pas de résidus de produits chimiques agricoles et environnementaux, de médicaments à usage vétérinaire ni de microorganismes en concentrations nocives pour la santé humaine. L'analyse de l'eau potable peut également être incluse. Les prélèvements et les analyses peuvent aussi être utilisés pour garantir que les produits respectent des normes spécifiques s'appliquant aux produits du poisson.

On a demandé aux participants si toutes les procédures de prélèvement et d'analyse devraient être une exigence réglementaire.

#### **Points de vue des intéressés**

Ce sujet n'a que peu été abordé dans les réunions ainsi que les réponses au questionnaire.

#### **L) INSPECTION ET VÉRIFICATION**

##### **Contexte**

Les services d'inspection sont fournis pour faire en sorte que les aliments soient entreposés, préparés, servis et distribués conformément aux méthodes requises et limiter le risque que des aliments impropres à la consommation humaine soient vendus ou distribués.

On a demandé aux participants si les transformateurs de poisson non régis par le fédéral devraient être inspectés, et quelle serait la fréquence d'inspection minimale appropriée.

#### **Points de vue des intéressés**

Bien que les participants n'aient pas jugé l'inspection comme étant aussi importante que l'éducation et la formation, la majorité d'entre eux ont indiqué que les transformateurs de la province devraient faire l'objet d'une inspection annuelle. De nombreux répondants ont fait savoir que les transformateurs présentant un niveau de risque élevé devraient faire l'objet d'inspections plus fréquentes; d'autres se sont dit

d'avis que les antécédents de l'exploitation en matière de conformité devrait être pris en considération au moment de déterminer la fréquence des inspections.

Plusieurs se sont dits inquiets de voir les inspections servir à retirer injustement le permis d'une exploitation. L'industrie souhaite que des lignes directrices claires et raisonnables soient adoptées concernant le retrait d'un permis en cas de non conformité au règlement.

#### **Observations des intéressés**

*« L'inspection relie entre eux tous les différents éléments. »*

*« Nous n'avons aucun contrôle sur l'inspection. Ça devrait être le dernier élément parce que toutes les autres activités rendraient l'inspection plus facile et plus positive. »*

*« Je crois qu'il serait important de procéder à une vérification plus souvent au début [d'un programme d'inspection], jusqu'à ce que le vérificateur constate que l'exploitation est dirigée comme il faut. »*

*« La fréquence des inspections devrait dépendre des antécédents de conformité, et non de la catégorie de transformation. »*

*« On ne devrait pas perdre son permis à cause d'une seule inspection ou d'un seul inspecteur négatif. Il devrait y avoir une série d'automatismes régulateurs. »*

*« L'exploitation touchée devrait avoir suffisamment de temps pour apporter les correctifs nécessaires, en autant que la santé publique n'est pas en jeu. »*

#### **M) DROITS EXIGÉS**

##### **Contexte**

On a demandé aux intéressés de donner leur opinion sur différentes questions touchant l'imposition des droits relativement à un nouveau système de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson.

##### **Points de vue des intéressés**

De façon générale, tous les participants étaient d'avis qu'un programme de salubrité du poisson comestible et des produits du poisson serait dans l'intérêt du public et, par conséquent, devrait être financé par le gouvernement. Les participants ont fait observer à de nombreuses reprises que l'industrie est trop petite et la marge de profit trop étroite pour être en mesure d'absorber les coûts additionnels relatifs au permis et aux inspections. Les intéressés étaient d'avis que les acheteurs de poisson ne devraient pas avoir à payer de droits.

### **Observations des intéressés**

*« Les consommateurs ne voudront pas payer davantage pour des aliments plus sûrs. Si les coûts augmentent trop pour l'industrie, c'est l'importation qui va prendre la relève. »*

*« L'industrie du poisson en Ontario n'est pas assez importante pour supporter les coûts d'un gros programme de salubrité des aliments. »*

*« Nous avons besoin de savoir quels aspects seraient touchés par le permis avant de discuter des droits. »*

*« Les droits devraient être raisonnables pour permettre aux petites exploitations de continuer à fonctionner et de concurrencer les grandes. »*

*« Il ne devrait pas y avoir de droits à payer. C'est encore une autre main du gouvernement dans notre poche. »*

*« Il ne devrait pas y avoir de droits. Les autres secteurs de l'alimentation ne paient pas les fonctionnaires pour les inspections, p. ex. dans les restaurants, par le biais de la santé publique. »*

### **N) CALENDRIER DE MISE EN OEUVRE**

#### **Contexte**

Tout nouveau programme proposé vise à instituer un cadre réglementaire qui protégera la santé du public et favorisera la compétitivité de l'industrie du poisson de l'Ontario. Il se pourrait que les petites entreprises aient besoin de plus de temps et de ressources pour se conformer à ce cadre.

On a demandé aux intéressés quels étaient les principaux enjeux de la mise en œuvre des exigences associées à un nouveau programme de salubrité et à un éventuel règlement, et s'il faudrait envisager de procéder graduellement à la mise en œuvre du nouveau programme.

#### **Points de vue des intéressés**

La majorité des personnes concernées ont dit qu'un tel programme devrait être adopté graduellement, puisque les plus grands défis pour les exploitations de moindre envergure sont les coûts et le temps requis pour se conformer aux nouvelles exigences. Nombreux sont les répondants qui ont dit avoir besoin d'aide financière pour respecter les nouvelles normes.

### **Observations des intéressés**

*« Le temps requis dépend des secteurs touchés. Plus les changements ont d'impact sur l'exploitation, plus il faudra de temps pour se conformer. »*

*« Le nouveau programme de salubrité des aliments devrait être adopté graduellement. »*

*« Une aide financière sera nécessaire pour permettre aux petits transformateurs de se conformer. »*

*« Le ministère de l'Agriculture fournit 25 millions de dollars en fonds de transition sur trois ans pour permettre aux transformateurs de produits de la viande de se conformer aux nouvelles exigences. Nous devrions être traités de la même manière. »*

